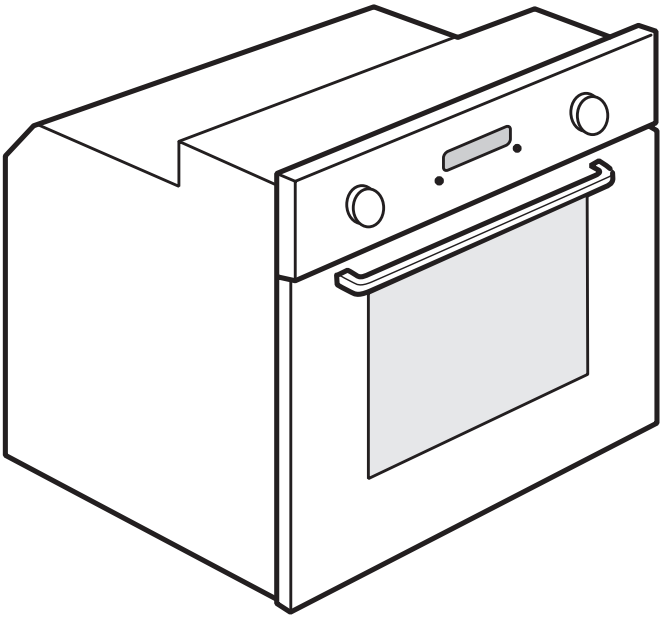
AKPM 6580



GB **User and maintenance manual**

PT **Manual do utilizador e de manutenção**

IT **Manuale d'uso e manutenzione**

CZ **Návod k použití a údržbě**

SK **Návod na používanie a údržbu**

HU **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

⚠ WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electician. Contact an authorizes service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuosly supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysys cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.(only for ovens with Pyrolisis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.
Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

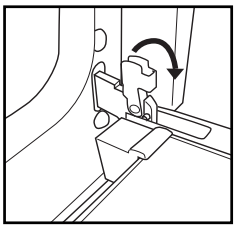


Fig. 1

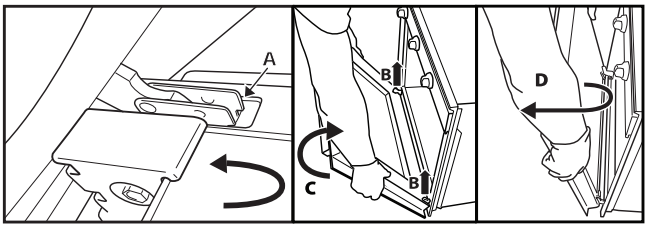


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

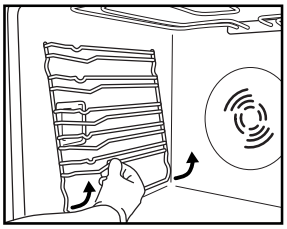


Fig. 3

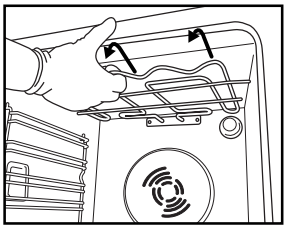


Fig. 4

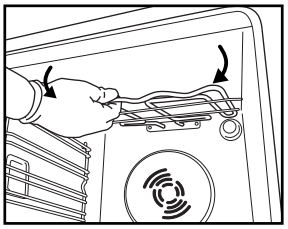


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

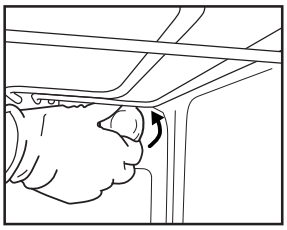


Fig. 6

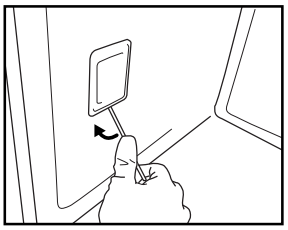


Fig. 7

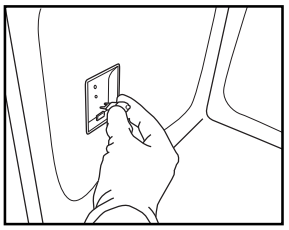


Fig. 8

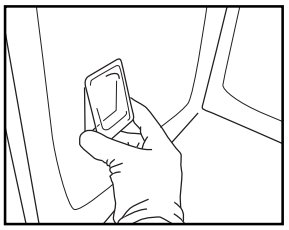


Fig. 9

N.B.:

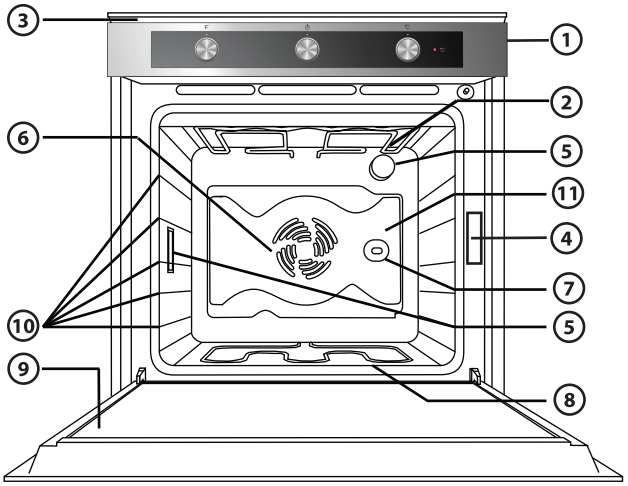
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven in switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

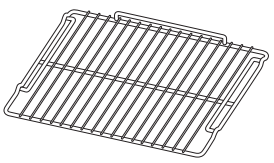


Fig. A

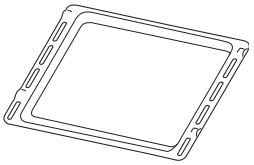


Fig. B

A. WIRE SHELF (2): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

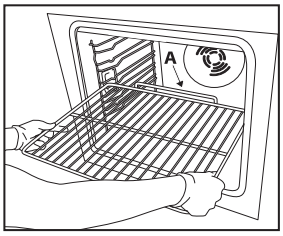


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" 'upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

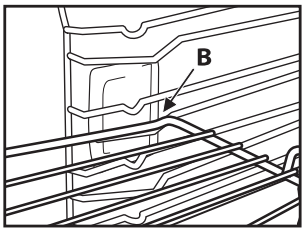


Fig. 2

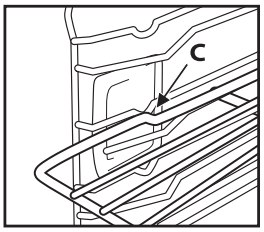
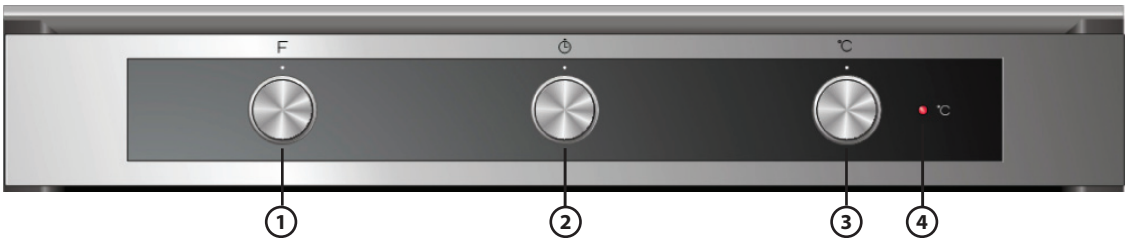


Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob

N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

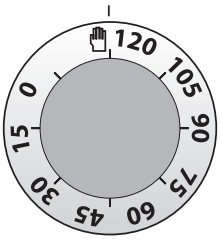
4. Thermostat led

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
  The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
  The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "**0**".

COOKING TIME SELECTOR



This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes.
To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "**0**".
To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, make sure that the programme selector is turned to the symbol "✋".
ATTENTION: When the selector is positioned at "**0**" the oven will not switch on.
To switch the oven on, set the selector to the symbol "✋" or set a cooking time.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
0	**OFF**	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels. Preheat the oven before cooking.
	BOTTOM	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 3rd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	3	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)		Yes	3	150-190	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	150-175	20-45	Shelf 4: wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focac-cia		Yes	3	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vege-table pie, quiche lor-raine)		Yes	3	175-200	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	175-200	25-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	3	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	3	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	5	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	5	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	5	200	30-40	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetables gratin		-	3	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	175	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o utilizador ou para terceiros.
Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

⚠ PERIGO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ ADVERTÊNCIA **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de qualquer intervenção de instalação o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma parte do aparelho a menos que tal seja especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser efectuada por um electricista especializado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada de alimentação depois de inserido no respectivo local.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada.
- Os componentes eléctricos não devem ser acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas e não o utilize descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado como electrodoméstico para a cozedura de alimentos. Não são permitidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

- Este aparelho pode ser usado por crianças de idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimentos inadequados, apenas se forem vigiados ou se tiverem aprendido a usar o aparelho em condições de segurança e se estiverem conscientes dos perigos que ele pode comportar. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que sejam vigiadas por adultos.
- As partes acessíveis do aparelho podem ficar muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho e vigie-as para que não brinquem com o mesmo.
- O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências. As crianças de idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho a menos que sejam sempre vigiadas.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho para evitar queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com roupa ou outro material inflamável enquanto os componentes não tiverem arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, abra a porta do aparelho com cuidado, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao seu interior. Quando a porta do aparelho está fechada o ar quente sai pela abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, pode incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe utilizando latas ou recipientes hermeticamente fechados no aparelho. A acumulação de pressão que se cria no interior poderá fazer explodir a lata e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.

- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. As crianças devem ser mantidas à distância do forno durante o ciclo de pirólise (apenas para fornos com função de Pirólise).
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada para este forno.
- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou utensílios metálicos cortantes para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar choques eléctricos.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de o eliminar, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200°C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes amendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex. alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. piza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função cozedura convenção a 200°C durante cerca de uma hora.
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

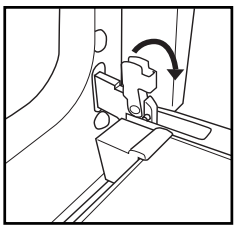


Fig. 1

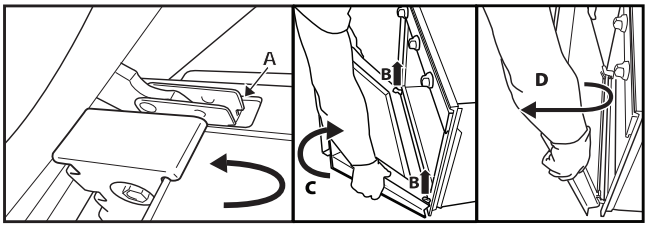


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

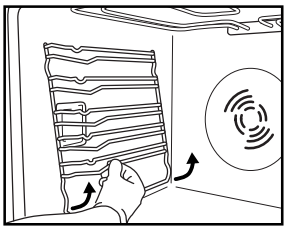


Fig. 3

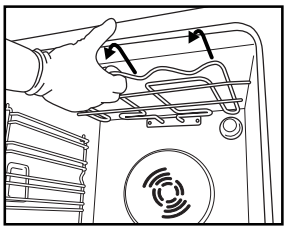


Fig. 4

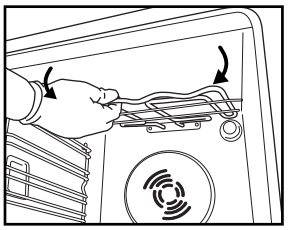


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

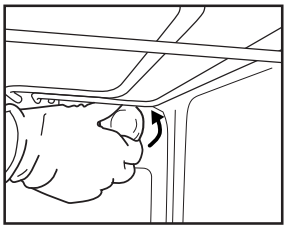


Fig. 6

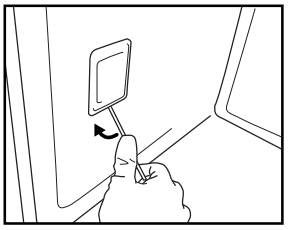


Fig. 7

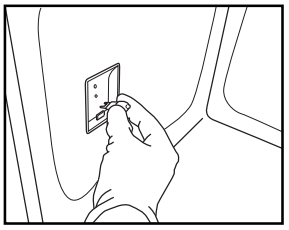


Fig. 8

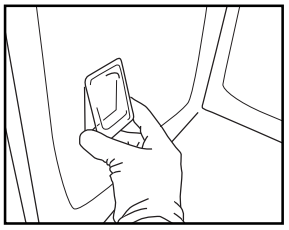


Fig. 9

NOTA:

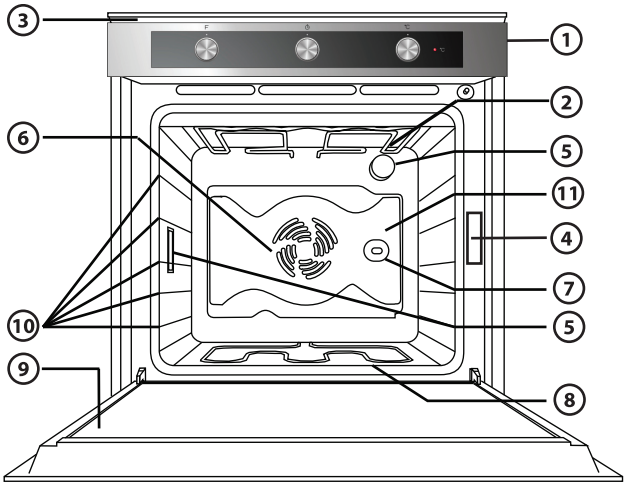
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Placa de dados (não remover)
5. Luz
6. Ventilador
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desactiva as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

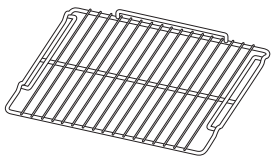


Fig. A

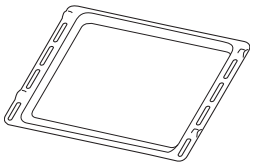


Fig. B

A. GRELHA (2): Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

B. PINGADEIRA (1): Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

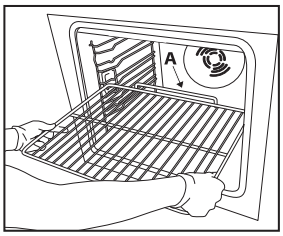


Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (Fig. 2).

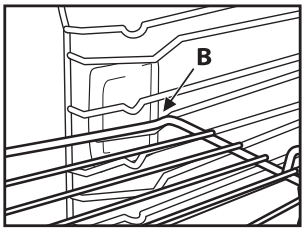


Fig. 2

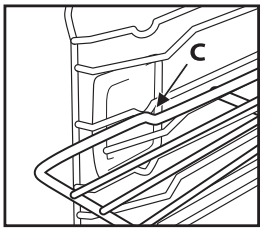
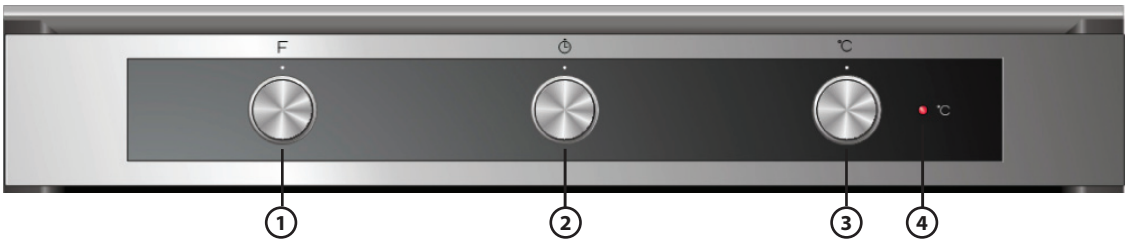


Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (Fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS



1. Botão de selecção de funções
2. Botão de programação da duração da cozedura
3. Botão do termóstato

NOTA: os botões são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.

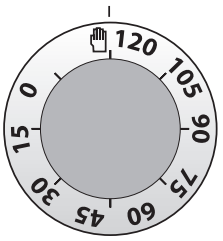
4. Indicador luminoso do termóstato

COMO LIGAR O FORNO

- Rode o botão selector para a função desejada.
  A lâmpada do forno acende-se.
- Rode o botão do termóstato para a direita para a temperatura desejada.
  O indicador luminoso do termóstato acende-se e apaga-se quando o forno atingir a temperatura seleccionada.

No final da cozedura, rode os botões para a posição "**0**".

PROGRAMADOR DE DURAÇÃO DA COZEDURA



Este programador permite programar um tempo de 1 até 120 minutos.
Para programar a duração, após ter sido seleccionada a função de cozedura, rode completamente o botão para a direita, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando para a esquerda. No final do tempo de cozedura programado, o forno apaga-se e o programador fica posicionado no "**0**".
Para utilizar o forno no modo manual, isto é, sem a programação de um tempo de cozedura, certifique-se de que o botão do programador está posicionado no símbolo "✋".
ATENÇÃO: Quando o programador está posicionado no "**0**, o forno não se acende.
Para acender o forno, posicione o programador no símbolo "✋" ou então programe a duração da cozedura.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
0	**OFF**	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, o forno está pronto para se introduzirem os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar carne e bolos com recheio líquido (salgado ou doce) numa única calha. Esta função permite obter uma superfície e base uniformemente tostadas e crocantes. Utilize o 3° nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DESCONGELAÇÃO	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	AR FORÇADO	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 3° nível para cozeduras numa única calha. Para cozeduras em duas calhas utilize o 1º e 4º nível, aquecendo previamente o forno antes da cozedura.
	AQUECIMENTO INTERIOR	Utilize esta função no fim da cozedura para tostar os alimentos. Sugere-se que coloque os alimentos no 1° ou 2° nível. A função pode também ser utilizada para cozedura lente, por exemplo estufados de legumes e carne. Neste caso, utilize o 3º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		Sim	3	150-175	35-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	150-170	30-90	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		Sim	3	150-190	30-85	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-4	150-190	35-90	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Biscoitos / queques		Sim	3	160-175	20-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	150-175	20-45	Nív. 4: grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Massa cozida para pães		Sim	3	175-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	170-190	35-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Merengue		Sim	3	100	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	100	130-150	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pão / Pizza / Pãezi-nhos		Sim	3	190-250	12-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	190-250	25-50	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pizza congelada		Sim	3	250	10-15	Nív. 3: Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-4	250	10-20	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	3	175-200	35-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	175-190	45-60	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	175-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	175-200	25-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Lasanha / Massa no forno / Cannellones / Flan		Sim	3	200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego / vitela / vaca / porco 1 Kg		Sim	3	200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango / coelho / pato 1 Kg		Sim	3	200	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru / ganso 3 Kg		Sim	2	200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno / em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	3	175-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		Sim	5	200	2-5	Grelha
Filetes / postas de peixe		Sim	5	200	20-30	Nív. 4: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 3: pingadeira com água
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres		Sim	5	200	30-40	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nív. 2: grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nív. 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 Kg		-	3	200	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego / pernis		-	3	200	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)

Receita	Função	Préaque-cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Batatas assadas		-	3	200	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário).
Gratinado de legumes		-	3	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-4	200	50-100*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-4	200	45-100*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-4	175	30-50*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha

* O tempo de cozedura é indicativo. Os alimentos devem ser retirados em tempos distintos consoante o gosto pessoal.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos anti-aderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente indicato nel manuale dell'uso.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista specializzato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi. Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell’apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l’apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.

- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. I bambini devono essere mantenuti a distanza dal forno durante il ciclo di pirolisi (soltanto per forni con funzione Pirolisi).
- Usare solamente la sonda di temperatura fornita in dotazione o raccomandata per questo forno.
- Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro dello sportello del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

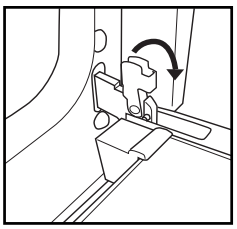


Fig. 1

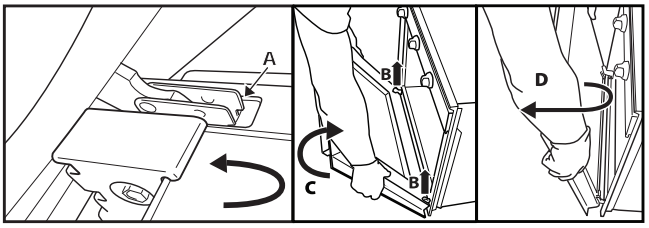


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

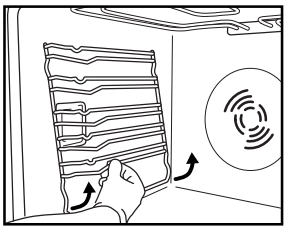


Fig. 3

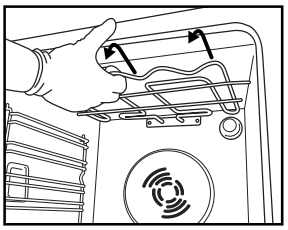


Fig. 4

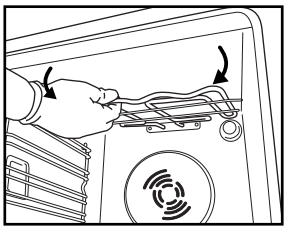


Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

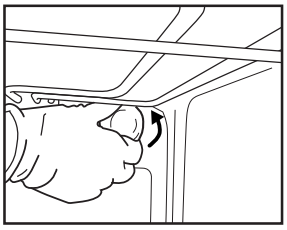


Fig. 6

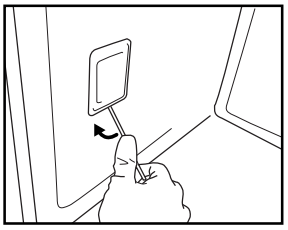


Fig. 7

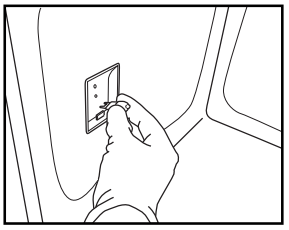


Fig. 8

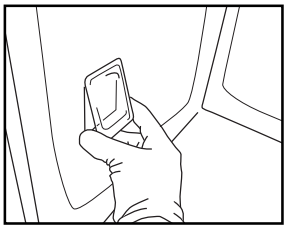


Fig. 9

NOTA:

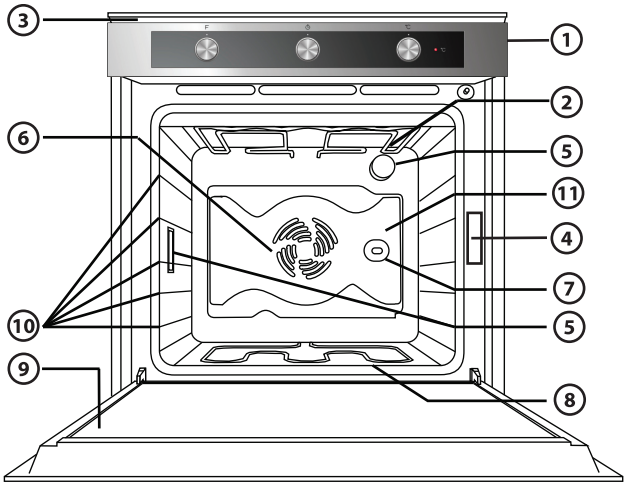
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

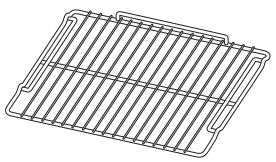


Fig. A

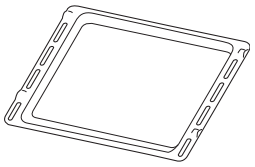


Fig. B

A. GRIGLIA (2): da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA (1): da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

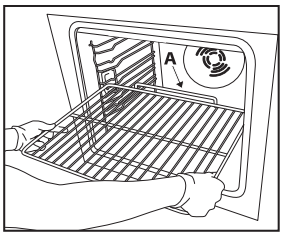


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

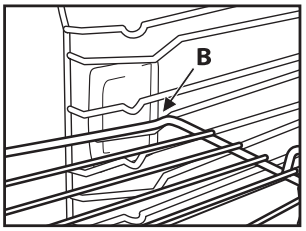


Fig. 2

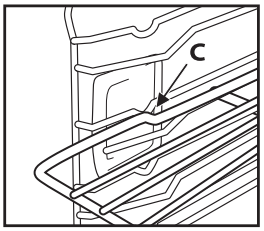
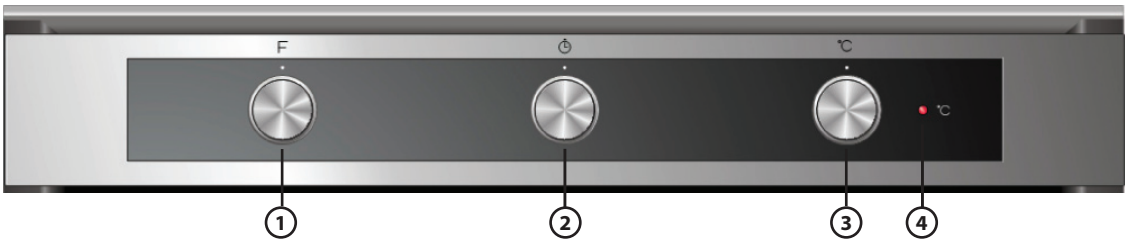


Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato

NOTA: le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

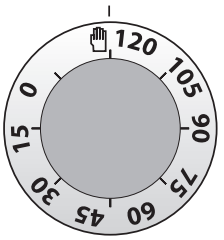
4. Spia termostato

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata.
  La lampada del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
  La spia del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "**0**".

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA



Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti.
Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura il forno si spegne e il programmatore rimane posizionato sullo "**0**".
Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo "✋".
ATTENZIONE: quando il programmatore è posizionato sullo "**0**" il forno non si accende.
Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo "✋" oppure impostare la durata della cottura.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani si consiglia di utilizzare il 1° e 4° livello, preriscaldando il forno prima di cuocere.
	RISCALDAMENTO INFERIORE	Usare questa funzione a cottura ultimata per dorare gli alimenti. Si consiglia di posizionare gli alimenti sul 1°/2° livello. La funzione può anche essere usata per una cottura lenta, per esempio stufati di verdure e carne; in questo caso usare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		Sì	3	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-170	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	3	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-190	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		Sì	3	160-175	20-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	150-175	20-45	Liv. 4: griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	3	175-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	170-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	3	100	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	100	130-150	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	3	190-250	12-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	190-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	3	250	10-15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	3	175-200	35-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	175-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	175-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	175-200	25-45	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	3	200	80-110	Leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	3	200	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	2	200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	175-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		Sì	5	200	2-5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	5	200	20-30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	5	200	30-40	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	3	200	35-45	Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna & Carne		Sì	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carne & Patate		Sì	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	1-4	175	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.

Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.
Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**

⚠ VAROVÁNÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Před každou instalací odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v tomto návodu.
- Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze odborně vyškolený elektrikář. Obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil po zasunutí spotřebiče na místo jeho připojení k síťové zásuvce.
- Ke splnění požadavků na instalaci podle platných bezpečnostních předpisů je nutné použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Při odpojování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Elektrické komponenty nesmí být po instalaci přístupné uživateli.
- Nedotýkejte se spotřebiče se vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosi.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiné způsoby využití (např. vytápění místností) jsou zakázány. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby bez patřičných znalostí a zkušeností pouze tehdy, když na tyto osoby dohlíží, nebo jim radí při bezpečném používání spotřebiče dospělý odpovědný za jejich bezpečnost, a když si tyto osoby uvědomují možná nebezpečí. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Děti smějí spotřebič čistit nebo provádět jeho údržbu pouze za dozoru dospělých.

- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Zajistěte, aby si děti se spotřebičem nehrály, ani nebyly v jeho blízkosti.
- Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřejí na vysokou teplotu. Dejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí! Děti do 8 let se ke spotřebiči nesmějí přibližovat, pokud je nesledují dospělé osoby.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných článků nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Dbejte na to, abyste se spotřebiče nedotýkali oděvem, ani k němu nedávejte jiné hořlavé materiály, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře trouby, aby mohl nejdříve postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára, a teprve potom sahejte do trouby. Když jsou dveře zavřené, uniká horká pára otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Do spotřebiče nebo jeho blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí nebezpečí požáru.
- Při vaření nebo ohřívání jídel ve spotřebiči nepoužívejte hermeticky uzavřené nádoby nebo kelímky. Tlak, který vzniká uvnitř nádoby, by mohl způsobit výbuch a poškodit troubu.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Malé děti se nesmí během pyrolýzy ke spotřebiči přibližovat (platí pouze pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- V této troubě se smí používat pouze přiložená teplotní sonda, nebo sonda doporučená pro tuto troubu.
- K čištění skla dveří nepoužívejte abrazivní či agresivní čisticí prostředky, nebo ostré kovové nástroje, protože mohou sklo poškrábat, nebo ho dokonce roztříštit.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm ^{2}) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Neviste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10/15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/CE.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

SERVIS

Než zavoláte do servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího servisu.
Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte speciálním tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

- **Použijte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

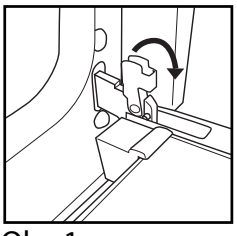
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

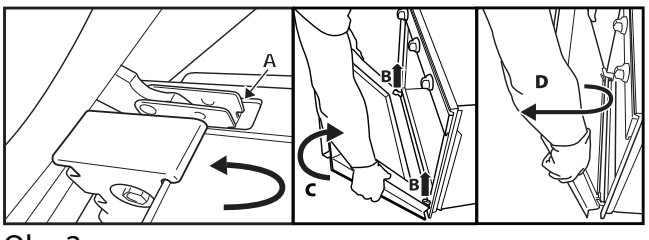
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



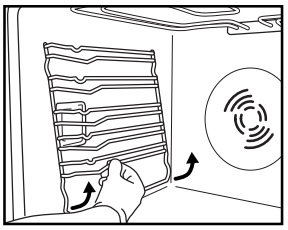
Obr. 1

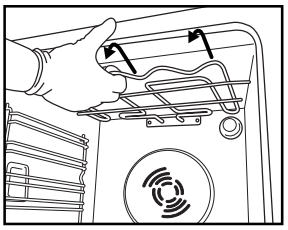


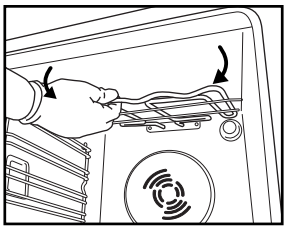
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.


Obr. 3


Obr. 4


Obr. 5

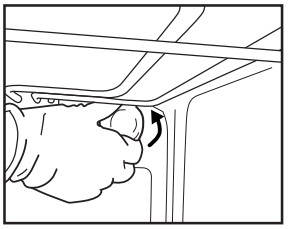
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

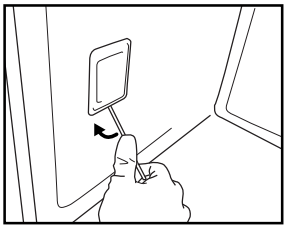
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

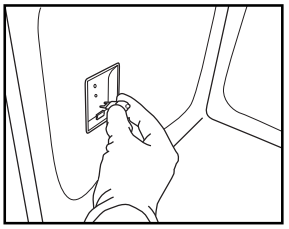
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

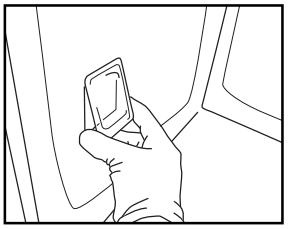
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (Obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasaďte upět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl (Obr. 9).
6. Nasaďte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.


Obr. 6


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9

POZNÁMKA:

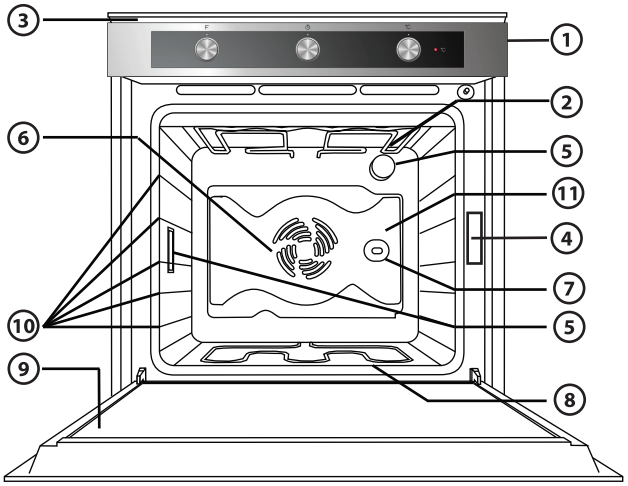
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holýma rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

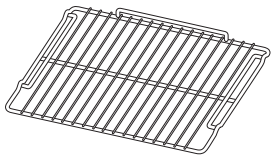


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Ventilátor
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
11. Zadní stěna

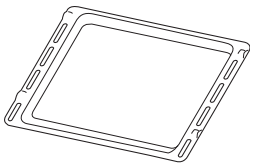
POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



Obr. A



Obr. B

A. ROŠT (2): můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.

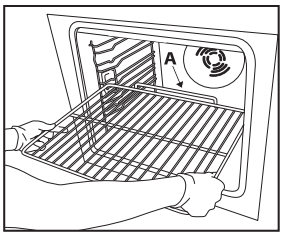
B. HLUBOKÝ PLECH (1): zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

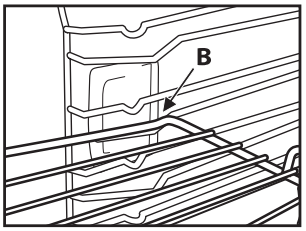
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

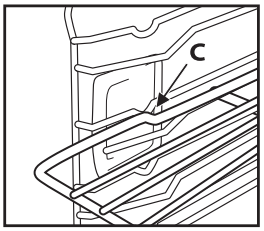


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

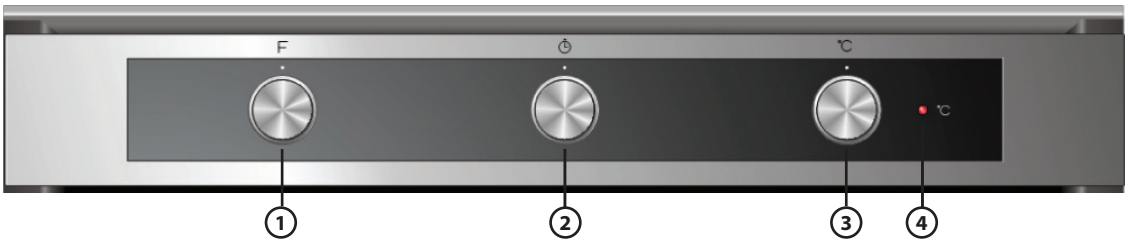


Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Volič funkcí
2. Ovladač programátoru doby pečení
3. Ovladač termostatu

POZNÁMKA: ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

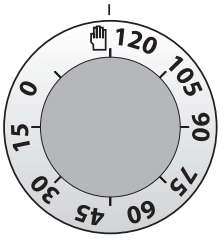
4. Kontrolka termostatu

JAK TROUBU POUŽÍVAT

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
  Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
  Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne.

Na konci pečení otočte ovladači do polohy "**0**".

PROGRAMÁTOR DÉLKY PEČENÍ



Tento programátor umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut.
Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve funkci pečení, pak úplně otočte voličem doleva a pak ho otočením doprava vraťte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a programátor zůstane v poloze "**0**".
Chcete-li použít troubu v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, ověřte si, že je programátor nastavený na symbolu "✋".
POZOR: Je-li programátor na "**0**", trouba se nezapne.
Chcete-li troubu zapnout, nastavte programátor na symbol "✋", nebo nastavte délku pečení.

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
0	**OFF**	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Tato funkce umožňuje opečení povrchu a spodku jídla stejnoměrně do zlatova. Používejte 3. úroveň. Troubu před pečením předehřejte.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení maso obracejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení bez předohřevu, na jedné nebo dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 3. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 4. úroveň a troubu před pečením předehřát.
	DOLNÍ OHŘEV	Tuto funkci použijte po upečení jídel k jejich zezlátnutí. Doporučujeme vložit jídlo na 1. nebo 2. úroveň drážek. Funkce je vhodná pro pomalé vaření např. dušeného masa se zeleninou; v tomto případě použijte 3. úroveň trouby. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	3	150-175	35-90	dortová forma na roštu
		Ano	1-4	150-170	30-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	3	150-190	30-85	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		Ano	1-4	150-190	35-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu
Sušenky / muffiny		Ano	3	160-175	20-45	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	150-175	20-45	Úrov. 4: rošt
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		Ano	3	175-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	170-190	35-45	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		Ano	3	100	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	100	130-150	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		Ano	3	190-250	12-50	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	190-250	25-50	Úrov. 4: hluboký plech talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		Ano	3	250	10-15	Úrov. 3: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		Ano	1-4	250	10-20	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	3	175-200	35-55	dortová forma na roštu
		Ano	1-4	175-190	45-60	Úrov. 4: dortová forma na roštu
						Úrov. 1: dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Lístkové taštičky / lískové keksy		Ano	3	175-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-4	175-200	25-45	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/ nákypy		Ano	3	200	45-55	forma na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		Ano	3	200	80-110	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	3	200	50-100	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		Ano	2	200	80-130	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celé)		Ano	3	175-200	40-60	hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	forma na pečení na roštu
Topinky		Ano	5	200	2-5	Rošt
Rybí filety / řízky		Ano	5	200	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	5	200	30-40	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	200	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/lýtka		-	3	200	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	200	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	200	20-30	forma na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-4	200	50-100*	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu

Recept	Funkce	Pře-dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Maso a brambory		Ano	1-4	200	45-100*	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-4	175	30-50*	Úrov. 4: hluboký plech talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu

* Doba pečení je čistě orientační. Jídla se z trouby mohou vytahovat různě podle vlastní chuti.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení určitého jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a těsto tolik nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh formy na pečení do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

Plechy trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozarellou.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania, ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a riziku zasiahnutia elektrickým prúdom v dôsledku nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu montáže musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na obsluhu.
- Výmenu prívodného elektrického kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte zásuvkové lišty ani predlžovacie káble.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte za napájací elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické komponenty prístupné používateľom.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela, ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné použitie (napr.: na vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo rozumovou spôsobilosťou, a osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov o obsluhe spotrebiča, ak sú pod dozorom skúsenej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani údržbu spotrebiča.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča, iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča, nechajte postupne uniknúť horúci vzduch alebo paru a až potom siahajte do rúry. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, nedotýkajte sa ohrievacích článkov.
- Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom vypnutí spotrebiča môže vypuknúť požiar.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch nádoby a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko vznietenia uvoľnených alkoholových výparov pri kontakte s elektrickým ohrievacím článkom.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas cyklu pyrolýzy sa nedotýkajte rúry. Počas cyklu pyrolýzy sa deti nesmú zdržiavať v blízkosti rúry (iba u rúr s funkciou pyrolýzy).
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento typ rúry.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové čističe, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo spôsobí rozbitie skla

- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, čím sa vylúči možnosť úrazu elektrickým prúdom.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Pri likvidácii dodržiavajte miestne predpisy o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním do zberu odrežte napájacie káble, aby sa spotrebiče nedali pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Vybaľte rúru a skontrolujte, či rúra nebola poškodená počas prepravy a že dvierka rúry sa riadne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach, dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania:

- Neklaďte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

- Tento spotrebič bol vyrobený tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti "Odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE 0000 000 00000

Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **stredisko autorizovaného servisu** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Čistite iba rúru chladnú na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, radšej kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite špeciálnymi čiatiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu.
- Potom, pred ostránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

- **Používajte ochranné rukavice.**
- **Pred vykonaním nasledujúcicch úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

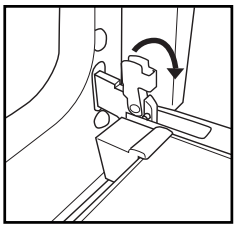
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

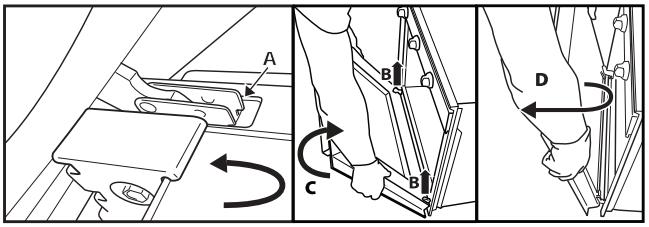
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spusťte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.



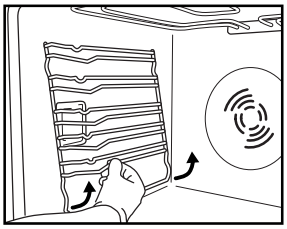
Obr. 1



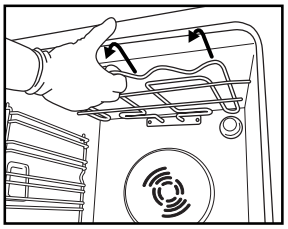
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

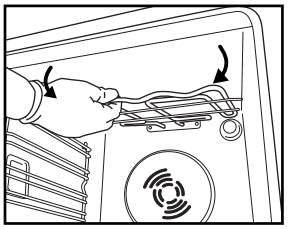
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spusťte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

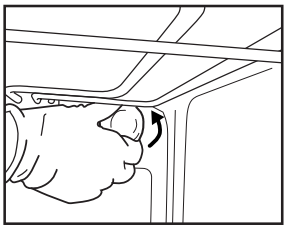
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

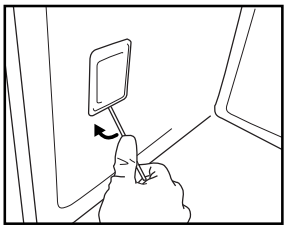
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Pri výmene bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

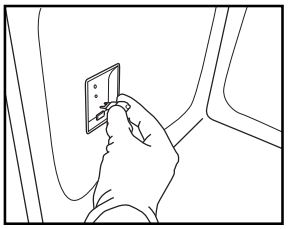
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



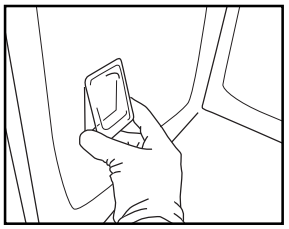
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

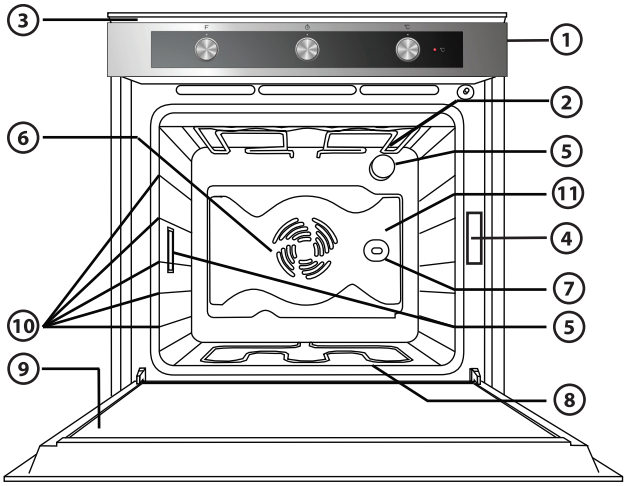
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

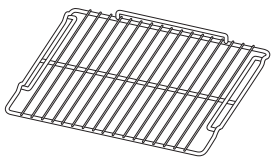


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilátor
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
11. Zadná stena

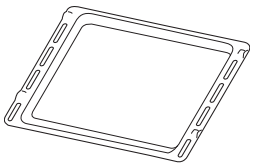
POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Otvorením dvierok počas pečenia sa ohrevné články vypnú.

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A



Obr. B

A. ROŠT (2): používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.

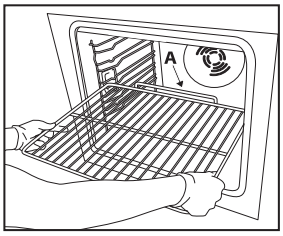
B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE (1): umiestnená pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

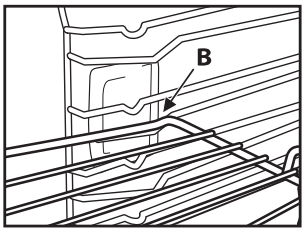
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

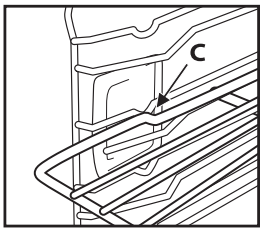


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A" smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania „B" nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

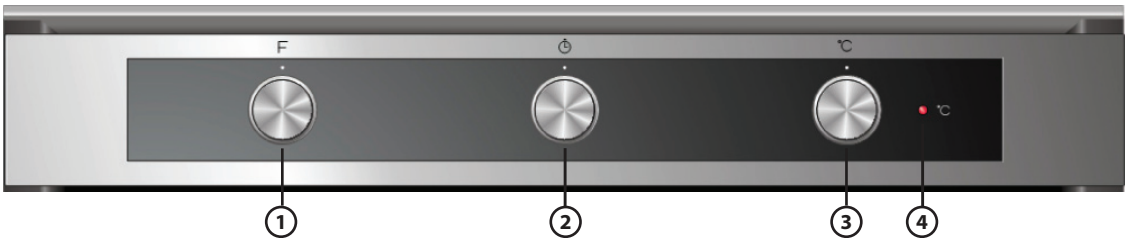


Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie „C" (Obr. 3).
4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.

Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Ovládací gombík programátora pre voľbu doby prípravy
3. Ovládací gombík termostatu

POZNÁMKA: gombíky sú zatláčacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

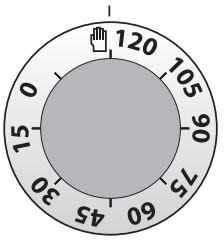
4. Kontrolka termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu.
  Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
- Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
  Rozsvieti sa kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty.

Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0".

PROGRAMÁTOR DĹŽKY PRÍPRAVY JEDLA



Tento programátor umožňuje nastavenie doby prípravy od 1 po 120 minút.
Aby ste nastavili dobu varenia, po výbere funkcie varenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby varenia, otočením smerom vľavo. Po uplynutí nastavenej doby varenia sa rúra vypne a programátor ostane v polohe "**0**".
Pri manuálnom použití rúry, teda bez nastavenia doby prípravy jedla, skontrolujte, či je ovládací gombík programátora na symbole "✋".
POZOR: keď je programátor v polohe "**0**", rúra sa nezapne.
Aby sa rúra zapla, otočte programátor do polohy symbolu "✋" alebo nastavte dobu prípravy jedla.

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDAČ FUNKCIÍ		
0	**OFF**	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	ŽIAROVKA	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.
	STATICKÝ OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru predohrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia umožňuje dosiahnuť rovnomerne upečený a chrumkavý povrch aj spodok jedál. Použite 3. úroveň. Pred pečením rúru predohrejte.
	GRIL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	HORÚCI VZDUCH	Na pečenie jedál na maximálne dvoch úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča sa používať 3. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 4. úroveň a rúru pred pečením predohriať.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu používajte po ukončení prípravy jedla na finálne zapečenie povrchu. Odporúča sa vložiť jedlo na 1./2. úroveň. Funkcia sa dá použiť aj pri pomalom pečení, napríklad pri príprave dusenej zeleniny a mäsa; v tomto prípade použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		Áno	3	150-175	35-90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	150-170	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, závin, ovocná torta)		Áno	3	150-190	30-85	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	150-190	35-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		Áno	3	160-175	20-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	150-175	20-45	Úr. 4: rošt
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpaľované cesto		Áno	3	175-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	170-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	3	100	110-150	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	100	130-150	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb / Pizza / Posúch		Áno	3	190-250	12-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	190-250	25-50	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Mrazené pizze		Áno	3	250	10-15	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1-4	250	10-20	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	3	175-200	35-55	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	175-190	45-60	Úr. 4: forma na tortu na rošte
						Úr. 1: forma na tortu na rošte

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	175-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	175-200	25-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	3	200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1kg		Áno	3	200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1kg		Áno	3	200	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3kg		Áno	2	200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	3	175-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		Áno	5	200	2-5	Rošt
Filé / plátky rýb		Áno	5	200	20-30	Úr. 4: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		Áno	5	200	30-40	Úr. 5: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíf 1kg		-	3	200	35-45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	200	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	200	20-30	Pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Lasagne a Mäso		Áno	1-4	200	50-100*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-4	200	45-100*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-4	175	30-50*	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

* Doba pečenia je približná. Jedlá treba vybrať z rúry v závislosti od osobného uprednostnenia.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložením potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčaní hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „HORÚCI VZDUCH" môžete piecť súčasne viac druhov jedál (napríklad: ryby a zeleninu), ktoré sa pečú pri rovnakej teplote na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvoľte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné torty) si vyžadujú použitie funkcie “KONVENČNÉ PEČENIE”. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčaťa mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.
Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

⚠ VESZÉLY **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

⚠ FIGYELMEZTETÉS **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket minden üzembe helyezési munka előtt áramtalanítani kell.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak ezt a használati útmutató kifejezetten nem jelzi.
- A hálózati zsinór cseréjét csak villanyszerelő szakember végezheti. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a már helyére tett készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati konnektorba.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva eltávolítani az aljzatból.
- A beszerelést követően az elektromos alkatrészek ne legyenek a felhasználó számára hozzáférhetők.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket mezítláb.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra, ételek készítésére tervezték. Egyéb használat (pl. különböző terek fűtése) nem megengedett. A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.

- 8 évesnél nagyobb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülék használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet mellett vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek, hacsak nem felügyelik őket felnőttek.
- Használat közben a készülék hozzáférhető alkatrészei nagyon felmelegedhetnek. A készüléktől távol kell tartani a gyermekeket, és ügyelni kell arra, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat közben a készülék és annak hozzáférhető alkatrészei felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évesnél kisebb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek állandó ellenőrzés alatt.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a készülék fűtőelemeihez vagy belső felületeihez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész kellő lehűléséig a készülék ne érintkezzen ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal.
- Az étel elkészülte után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a készülék belsejébe való benyúlás előtt fokozatosan távozhasson onnan a hő vagy a gőz. Amikor a készülék ajtaja zárva van, a meleg levegő a kezelőlap feletti nyíláson távozik. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- Ne melegítsen vagy főzzön ételt úgy, hogy a serpenyőt vagy edényt légmentesen lezárva teszi be a készülékbe. Az így keletkező nyomás ugyanis felrobbanthatja az edényt, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis alatt a gyermekeket távol kell tartani a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Csak a sütőhöz ajánlott vagy tartozékként adott hőmérsékletszondát szabad használni.
- Tilos agresszív dörzshatású tisztítószereket vagy éles fémeszközöket használni a sütőajtó üvegének tisztításához, mert ezek összekarcolhatják a felületet vagy betörhetik az üveget.
- Az áramütések elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az izzócsere előtt ki legyen kapcsolva a készülék.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne érjék légköri hatások.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♺). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnek azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. H bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószert a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

Sütő belseje

FONTOS: ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszlyeztethetik az öntisztító képességeket.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Használjon védőkesztyűt.**
- **Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

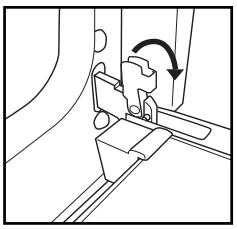
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

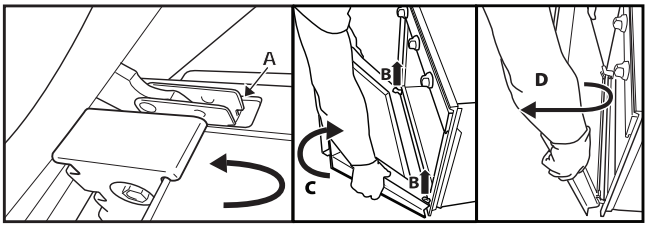
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



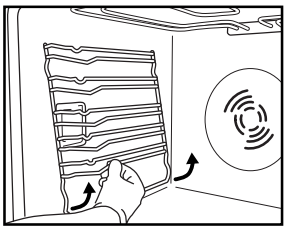
1. ábra



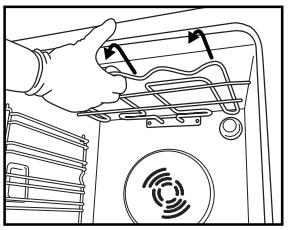
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

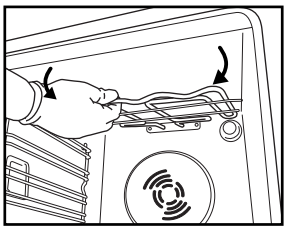
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

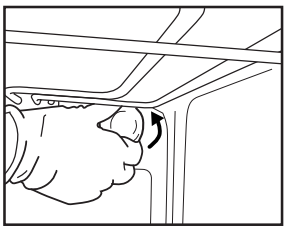
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

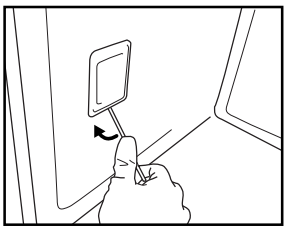
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

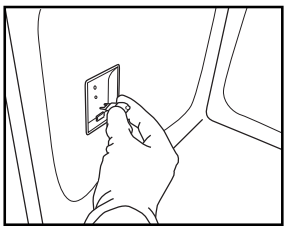
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattan (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



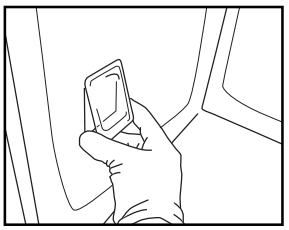
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

MEGJEGYZÉS:

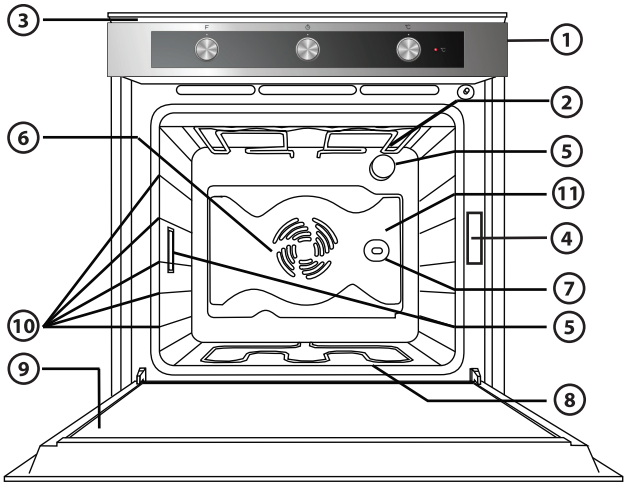
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt károsodás történhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

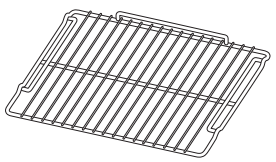


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Ventillátor
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
11. Hátsó fal

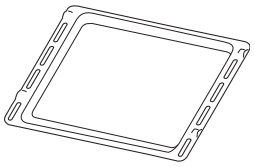
MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha sütés közben kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra

A. RÁCS (2): a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.

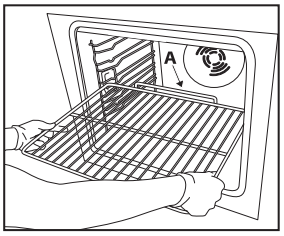
B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1): ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

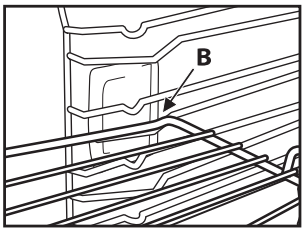
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.

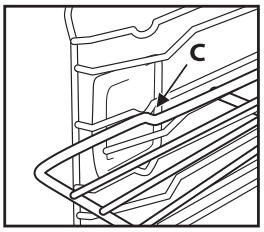


1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra

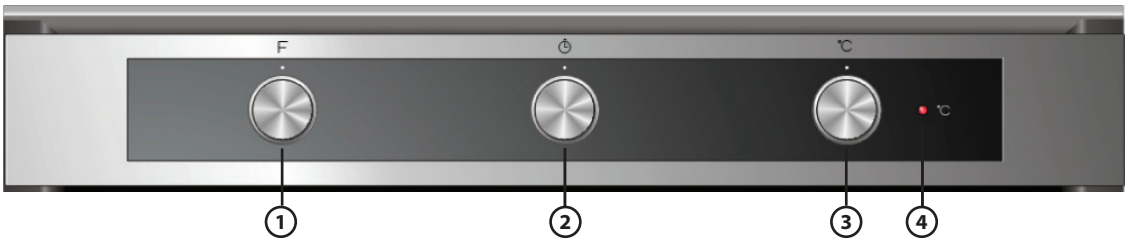


3 ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot "C" (3 ábra).
4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



1. Funkcióválasztó gomb
2. Sütési időtartam programozó gomb
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb

MEGJEGYZÉS: a gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

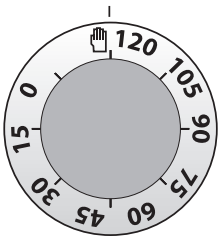
4. Hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra.
  A sütő lámpája kigyullad.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
  A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye felgyullad, majd elalszik.

Ha elkészült, forgassa el a gombokat a "**0**" helyzetbe.

SÜTÉSI IDŐTARTAM PROGRAMOZÓJA



Ezzel a gombbal 1 és 120 perc közötti időtartam programozható be.
Az időtartam beállításához - a sütési funkció kiválasztását követően - forgassa el teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányban, majd forgassa azt vissza - most már az óramutató ellentétes járásával irányban - a kívánt sütési időtartamra. A sütési időtartam lejártakor a sütő kikapcsol, a programozó gomb pedig "**0**" állásban marad.
A sütő kézi üzemmódban történő használata esetén - vagyis amikor a sütés időtartama nem kerül beállításra - ügyeljen arra, hogy a programozó gomb a "✋" jelzésen álljon.
FIGYELEM: Ha a programozó gomb "**0**" állásban van, akkor a sütő nem kapcsol be.
A sütő bekapcsolásához forgassa a programozó gombot a "✋" jelzésre, vagy állítsa be a sütés időtartamát.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB		
0	**OFF**	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor kialszik a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, akkor helyezhető be az étel a sütőbe.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Ezzel a funkcióval egyenletesen barnára és ropogósra sült felületek kaphatók. Használja a 3. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILLFŰTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablóhús, kolbász, zöldség sütéséhez vagy kenyérpirításhoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. 3-5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) legfeljebb két szinten történő egyidejű sütéséhez. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 3. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és 4. szint használata ajánlott, a sütő előmelegítése mellett.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	A sütés végén az étel barnításához használja ezt a funkciót. Javasoljuk, hogy az ételeket az 1./2. szinten helyezze el. Ez a funkció lassú ételkészítéshez használható, például párolt zöldségekhez és húsokhoz; ilyenkor használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	3	150-175	35-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	150-170	30-90	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	3	150-190	30-85	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-4	150-190	35-90	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / apró sütemények		Igen	3	160-175	20-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	150-175	20-45	4. szint: rács
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	175-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	170-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	100	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	100	130-150	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ (Olasz)Lángos		Igen	3	190-250	12-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	190-250	25-50	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	3	250	10-15	3. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-4	250	10-20	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	3	175-200	35-55	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	175-190	45-60	4. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	3	175-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	175-200	25-45	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	3	200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	3	200	80-110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	3	200	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	2	200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	3	175-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőforma rácson
Pirítós kenyér		Igen	5	200	2-5	Rács
Halfilé / halszelet		Igen	5	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		Igen	5	200	30-40	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	3	200	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	200	45-55	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	200	20-30	Sütőforma rácson
Lasagna és hús		Igen	1-4	200	50-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hús és burgonya		Igen	1-4	200	45-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-4	175	30-50*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

* A sütési időtartam tájékoztató jellegű. Az elkészült ételeket egyéni ízlés szerint, eltérő időpontokban lehet kivenni a sütőből.

ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „HŐLÉGBEFÚVÁS" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajttorta) a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszőrleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Printed in Italy
03/2012

5019 310 01494

GB PT IT

CZ SK HU

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA